

# QU.

高島ワイナリーの広報誌です

2026 SUMMER

空 VOL.75



TAKAHATA WINERY  
SINCE 1990

支えられて35年。  
ここから、新しい景色を描いて行くために。

## 35周年 感謝の集い

Award report

コンクール受賞報告

Sakura Japan Woman's Wine Awards  
International Wine Challenge  
International Wine & Spirit Competition  
Decanter World Wine Awards

wine tasting event

山形ヴァンダジェ 2026 / 山形ワインバル 2026

Japan Wine Award 5つ星受賞

DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne  
Gris de Pinot Gris

季節のパスタ





# 風薫るワイナリーから

株式会社高島ワイナリー  
代表取締役社長

高橋和浩



## 高島ワイナリー創業35周年記念 感謝の集いに際して

先日、「高島ワイナリー創業35周年記念感謝の集い」を開催させていただきました。創業以来お世話になっております方々と社員が一堂に会しました初めての催しでございます。私たちが歩んできたこの35年という歳月は、日本ワインがその歩みを大きく進化させ、新たな価値を確立してきた歴史と重なります。多様化する市場ニーズやビジネスモデルの変遷の中で、改めて強く確信していることがあります。それは、「その土地の風土から生まれ、醸し出されるワイン」こそが、真の豊かさをもたらすという事実です。こうしたワイン造りを今日まで支え続けてくださったのは、この地にワイナリーの礎を築く契機をくださった高島町様、

原料の調達から取りまとめまで多大なるご協力をいただいている山形おきたま農業協同組合様、厳しい自然環境と対峙しながら、一切の妥協を排し、毎年最高品質のぶどうを育て上げてくださる「高島ワインぶどう部会」の皆様、日々研鑽を積む社員たちの努力が結実し、今、高島ワイナリーは多くの皆様から信頼を寄せただけのブランドへと成長いたしました。そして私たちのワインを愛し、食卓に彩りを添えてくださるお客様の存在があつてこそ、今の高島ワイナリーがございます。皆様から寄せられる「美味しかった」という温かなお声が、私たちの挑戦を支える何よりの原動力となっております。

私たちはこれからも、この高島の地から世界を魅了するワインを創出し、お届けすることで、地域社会の発展に貢献してまいりたい所存です。私たちが掲げる「100年構想」という壮大な未来図に向かい、皆様と共に次なる一步を力強く踏み出してまいります。今後とも、変わらぬご指導とご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

株式会社高島ワイナリー  
代表取締役社長  
高橋 和浩



【ビデオメッセージ】  
農林水産大臣  
鈴木憲和様



高島町長  
高梨忠博様



山形おきたま農業協同組合  
高島地区統括理事  
菅野仁一様



高島ワインぶどう部会  
会長  
本田哲雄様



(株)MCAホールディングス  
代表取締役社長  
本坊俊一郎様



株式会社高島ワイナリー  
取締役会長  
村上 健

山形交響楽団四重奏



# 35 YEARS ANNIVERSARY

写真:上から／乾杯の風景  
／松田醸造責任者と高島地区契約農家の方々  
／高島ワイナリー役員全員で皆様を迎賓



支えられて35年。  
ここから、新しい景色を描いて行くために。

## 35周年 感謝の集い

35th Anniversary Gratitude Gathering

「感謝」という言葉に尽くせぬ思いはございますが、私たちは長きにわたり、取り巻く環境の中でかわりをいただいた皆様、そして高島という豊かな地域に支えられ、ここに36年目の歩みを踏み出すことができました。

私たちの事業の核となるのはワイン造り。そのすべての礎は、一房の「ぶどう」。ぶどうがなければワインを醸すことはできません。

「高島を世界のワイン産地の一つにする」という壮大な使命の実現。それは、情熱をもってぶどうを供給してくださる農家の方々、そしてこの地を支える地域の方々、さらに応援してくださる皆様との深い絆があってこそ成し遂げられるものだと考えます。

この度、共に私たちの使命実現に向けて支えてくださる行政や農協、そして農家の方々に感謝の気持ちを直接お伝えしたい。そして、これからも変わらず、未来へ向け共に歩んでいきたいという決意をお伝えする場として、令和8年3月13日「感謝の集い」を開催いたしました。

### 高島ワイナリー 「100年構想」への想い

私たちには、揺るぎない強い信念があります。それは、「高島」という地名を世界に認められるワインの銘醸地へと育てあげ、世界に胸を張れる上質なワインを、たとえ100年かけても造り続けるという想いです。

1990年の創業から一歩ずつ歴史を重ね、私たちは今、36年目という新たな歩みを踏み出しました。この節目にあり、次の世代を担う若い力へと熱い志を継承し、これからも「100年構想」の実現に向かって一歩ずつ実直に進んでまいります。

### 私たちの使命

単なる醸造に留まらず、「高島」という地名を世界に誇れるブランドへと押し上げることを。

- 1 世界基準の品質・妥協のないワイン造りへの挑戦
- 2 地域共生…地元農家が守り続ける「ぶどう栽培」という地域産業への貢献
- 3 地域活性化の拠点…地域観光の拠点



# Award report

コンクール受賞報告

「高島」の二文字が、  
「信頼と品質の証」  
となるために

私たちが Wine Competition へ出品を行うのには、明確な意義があります。それは、地名である「高島 (TAKAHATA)」を、単なる地名ではなく、ワインにおける「信頼と品質のブランド」にしたいという思いからです。年に一度の醸造という限られた機会の中で、自分たちがこれまで試行錯誤を積み重ねてきたワイン造りを客観的な視点で再確認する機会でもあります。そしてその評価を真摯に受け止め、それを未来への活力として変換する。このサイクルが当社の深化の原動力となっています。すべては、手にとる方に「高島なら間違いない」と感じていただくために。私たちはこれからも、高島と言う地のポテンシャルを信じ、世界に誇れるワイン造りに挑み続けます。

毎年5つのワインコンペティションへ出品。アジア最大級の女性だけの審査員で審査される「Sakura Japan Woman's Wine Awards」、イギリスロンドンで開催される「International Wine Challenge」・「International Wine & Spirit Competition」・「Decanter World Wine Awards」、そして、「Japan Wine Challenge」。今回、発表となった4つのコンペティションの結果をご報告させていただきます。

## The 13th SAKURA Japan Women's Wine Awards 2026 (Result 2026.2.27)



日本の女性が審査する国際的なワインコンペティションとして2014年に始まり、“食卓に合うワインを探すお手伝い”、“日本のワイン消費を増やす”、“女性の活躍の場を広げる”を掲げ、本年で13回目の開催。本コンペティションにおいて、「高島 L'OGRE BLEU 青おに 2021」が「Grand Prix Japanese Wine」を受賞。さらに、“Double Gold”に選ばれたワインの中からより優れた最高のワインに与えられる賞で、その受賞数はエントリー数の1~2%という“Diamond Trophy”を獲得いたしました。他にも、“Double Gold”1銘柄、“Gold”3銘柄、“Silver”1銘柄、計6銘柄が受賞いたしました。

高島 L'OGRE BLEU  
Aooni 2021

## IWC

### INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2026 (Result 2026.5.12)



世界で権威あるコンペティション「IWC2026」にて、  
Goldを含む計7銘柄が受賞！

イギリスロンドンにて、世界で最も厳格かつ権威のあるコンペティションの審査結果が発表されました。50か国以上から多数の銘醸ワインがエントリーする中、ジャッジにはワイン専門家約400名が登録しており、同じワインが複数回、異なるジャッジによって評価されるなど、公平性・透明性の高い審査プロセスで行われています。この厳しい大舞台において、当ワイナリーを代表するシャルドネ品種を使用したハイエンドクラスのワインが、2023・2024年の受賞に続き、見事連続で“Gold”を獲得しました。ヴィンテージが異なってもなお、世界基準の“Gold”を連続で獲得できたこと。それは、当ワイナリーの品質が確固たるものである何よりの証明です。また、今回の“Gold”のみならず、同時に6つの銘柄が「Bronze」を受賞いたしました。これは私たちが手掛けるワイン全体の品質が底上げされ、高い次元で安定していることの証左でもあります。この「高島品質」をこれからも大切に、守り続けて行きます。

## INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION 2026 (Result 2026.5.20)



- A | Score 92: L'OGRE ROUGE Akaoni 2022
- B | Score 92: ARKADIA Select Harvest Chardonnay 2024
- C | Score 91: Funicli, Funiculà de Kimurà Chardonnay 2024
- D | Score 90: Les Trois Ciseaux'd'Ôura en Kamiwada Chardonnay 2024

1969年創設。イギリスで開催される酒類の品種を競う審査会の一つ。世界90か国以上からエントリー。世界各地から選ばれる審査員によりブラインド・テイasting及び科学的な分析で審査され、各部門から金賞(95点~100点)、銀賞(90~94点)、銅賞(85~89点)が授与される。当社からはシルバー5銘柄、ブロンズ6銘柄、計11銘柄が受賞いたしました。



## Decanter WORLD WINE AWARDS 2026 (Result 2026.6.17)

イギリスのワイン専門誌「Decanter」誌主催の国際ワインコンテストで IWC・IWSC と並び世界三大ワインコンクールと呼ばれる。世界 57 か国からワインが出品され、金賞受賞率は約 3.8% と、世界で最も厳しいワインアワードと評されています。



- A | Score 93: Ryouichi Ôura ZWEIGELTREBE 2021
- B | Score 92: L'OGRE BLEU Aooni 2021
- C | Score 92: Funicli, Funiculà de Kimurà Chardonnay 2024
- D | Score 91: La Clôture Électrique en Kamiwada Chardonnay 2024
- E | Score 90: Les Trois Ciseaux d'Ôura en Kamiwada Chardonnay 2024

### BRONZE

- Score 89: L'OGRE ROUGE Akaoni 2021
- Score 89: L'OGRE ROUGE Akaoni 2022
- Score 89: L'OGRE BLEU Aooni 2022
- Score 88: ARKADIA Select Harvest Cabernet Sauvignon & Merlot 2020
- Score 88: Minori Prise de Mousse Chardonnay 2023
- Score 87: ARKADIA Select Harvest Cabernet Sauvignon & Merlot 2021
- Score 86: ARKADIA Select Harvest Chardonnay 2024



- A | 高島 L'OGRE ROUGE Akaoni 2021
- B | 高島 Funicli, Funiculà de kimulà Chardonnay 2024
- C | 高島 ARKADIA Select Harvest Cabernet Sauvignon & Merlot 2020



高島 Barrique Syrah 2020

高島 Barrique Merlot & Cabernet Sauvignon 2021



95 Points



Les Trois Ciseaux d'Ôura en Kamiwada Chardonnay 2024



- A | La Clôture Électrique en Kamiwada Chardonnay 2024
- B | ARKADIA Select Harvest Chardonnay 2024
- C | ARKADIA Select Harvest Cabernet Sauvignon & Merlot 2020
- D | L'OGRE BLEU Aooni 2021
- E | L'OGRE BLEU Aooni 2022
- F | Minori Prise de Mousse Chardonnay 2023



Gold まであと 1 ポイント。次に繋がるカベルネ・ソーヴィニヨンの Silver 受賞!



- A | Score 89: ARKADIA Select Harvest Cabernet Sauvignon & Merlot 2020
- B | Score 89: La Clôture Électrique en Kamiwada Chardonnay 2024
- C | Score 88: Ryouichi Ôura ZWEIGELTREBE 2021
- D | Score 88: L'OGRE ROUGE Akaoni 2021
- E | Score 87: L'OGRE BLEU Aooni 2022
- F | Score 85: L'OGRE BLEU Aooni 2021



Score 94: ARKADIA Select Harvest Cabernet Sauvignon & Merlot 2021





造り手と楽しむ

「DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne」

スプリングフェスタにて特別テイastingイベントを実施

## DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne Tasting Wine Bar

2026年5月2日から4日の3日間、自社園場ブランド「DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne」にフォーカスし、その魅力を深く体感していただくテイastingイベントを開催いたしました。

今回は従来のセミナー形式とは異なり、製造スタッフが直接お客様をおもてなしする交流スタイル。お客様が聞きたいことをスタッフから聞き出すスタイルへ。本イベントには、3日間で延べ103名ものお客様に参加いただきました。普段グラスワインでは提供していない計6種のラインナップ。中でも、ワイナリー初となるオレンジワイン「2023 Gris de Pinot Gris」と、待望の「2024 Night Harvest Chardonnay」の2銘柄が本イベントで初披露となりました。醸造責任者の松田からは、ピノ・グリの用いたオレンジワインの醸造秘話や、2022年ヴィンテージとの飲み比べ解説が行われ、グラスを片手に造り手と参加のお客様が語り合う、賑やかなひとときとなりました。さらに、イベント後には普段は立ち入ることのできない醸造棟の見学ツアーも実施。高島ワイナリーの「今」と「情熱」をより間近に感じていただける有意義な機会となりました。

次回は10月開催の「ハーベストフェスティバル」にて、イベントを開催予定です。進化を続ける“DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne”の世界を、ぜひ現地でご堪能ください。

◎写真上から／イベント提供ワイン6種類／醸造責任者松田 今回提供するワインの説明／お客様と交流する醸造担当小原と栽培責任者四釜／ピノ・ノワール畑ミニ見学ツアー／醸造棟ミニ見学ツアー



## “SAKURA” Japan Women’s Wine Awards 2026

グランドテイasting

サクラが鮮やかに都心を彩る2026年4月2日、東京・渋谷の「セルリアンタワー東急ホテル」にて、“SAKURA”JWWA Grand Tasting 2026 が盛大に開催されました。会場には受賞メーカーをはじめとする59のブースが軒を連ね、世界各国からの選りすぐれた受賞ワインを求めて、多くのワイン業界関係者や飲食業界、ワイン愛好家にお越し頂きました。メイン会場とは別に設けられた部屋には、全エントリー銘柄の中でも最高位の栄誉である「グランプリ」及び「ダイヤモンドトロフィー」を受賞したワインのみが一堂に展示。その輝かしいラインナップの中に、私たちは確かな足跡を見出すことができました。山形県高島町の地名を冠したこの1本が、世界の銘醸ワインと肩を並べ、堂々と展示されている光景は圧巻の一言に尽きます。この受賞を糧に、これからも「高島」という産地が持つポテンシャルの高さを、我々のワイン造りで表現して参りたいと思います。

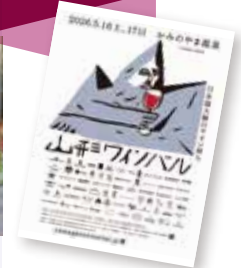
◎写真上から／別室にダブルゴールドを受賞した世界のワインが展示。その中に高島ローグ・ブルー青おに2021が展示／グランドテイasting会 高島ワイナリーブースの様子



wine tasting event



## 日本最大級のワイン祭り 「山形ワインバル 2026」



2026年5月16日(土)・17日(日)の2日間、上山城周辺・かみのやま温泉内にて、屋外イベントとして最大規模のワイナリーが集結するワイン祭り「山形ワインバル2026」が開催されました。今回で12回目となる山形ワインバルは、「個性豊かなワインとの出会いの場所であり続ける」ことをコンセプトに、県内外からも多くのワインファンを迎え、会場には、山形県内外から過去最多の66のワイナリーが出店。最高の天気の中、今年は2日間で約9,500名(前年7,700名)の来場がございました。山形ワインバル最大の魅力は、ワインを「飲む」だけでなく、「知り・語り・感じる」こと。生産者自らがワインを注ぎ、ブドウの個性や醸造のこだわりを直接聞くことが醍醐味。私たちにとっても、多くのワインファンと交流ができ、楽しい時間を過ごすことが出来ました！来年も開催予定(同時期予定)ですので、山形の豊かな風土を体感できる、そして個性豊かな山形のワイナリーの造り手たちとの交流が楽しめるこの機会にご興味がある方は、是非チェックしてお待ちください。

いま、**山形ワインが熱い！**  
24社のワイナリーが織りなす個性豊かなワイン。

ワイナリー数、ぶどうの受入数量、ワインの生産量、共に全国4位。山形ワインの真髄は、内陸性気候特有の激しい寒暖差が育む、凛とした爽やかな酸にあります。県内には個性が光る24社のワイナリーが点在。それぞれの土地の風土を生かし、ワイン造りが行われています。



## 「山形ヴァンダジェ 2026」



2026年3月20日(祝・金)、山形県ワイン酒造組合は、山形県のワインの魅力を伝えるべく、県産のワインを一度に楽しめる飲み歩きイベント「山形ヴァンダジェ2026」を昨年に引き続き、東京・高円寺で開催いたしました。今回は19社が集結。高円寺エリアの飲食店8店舗を舞台に、造り手と参加者が交流し、親交を深める、活気あふれる「飲み歩き」の一日となりました。各飲食店ではワインの個性を引き立てるこの日のための特別な1品を用意し、ペアリングも同時に堪能できる贅沢な内容となりました。2部制で行われた本イベントには、延べ360名のワインラヴァーが参加。造り手の情熱に触れ、そして山形のワインの多様性を体感いただき、大盛況の内に幕を閉じました。

※注記「ヴァンダジェ」とは、フランス語でワインを意味する「vin(ヴァン)」と、山形県の方言である「だぜ」を表す「だじえ」を組み合わせた言葉で、山形県産のワインに親しみを持ってもらいたいという思いから生まれた言葉です。

※両イベントの開催情報は、当社公式ホームページおよびFacebookにてご案内いたします。



授賞式会場にて



## 第9回 日本ワイナリーアワード 2026 今年も高畠ワイナリー5つ星獲得



個別の銘柄の品質を評価するのではなく、優れた品質のワインをうみだす日本のワイナリーを表彰する第9回目となる日本ワイナリーアワードの発表・授賞式が6月8日(月)東京丸の内東京會館を会場に執り行われました。今年も多くの銘柄・ヴィンテージにおいて傑出した品質のワインをうみだすワイナリーに授与される5つ星を昨年に引き続き獲得いたしました。5つ星には、全国18場の内、山形県では3場が選出され、当社の他、上山市タケダワイナリー、南陽市酒井ワイナリーも昨年に引き続き受賞。さらに、上山市のベルウッドヴィンヤードワイナリーが特別賞(JAL賞)を受賞いたしました。

日本ワイナリーアワードとは

消費者がワインを楽しむ際の一助となることを願い、高品質な日本ワインを造るワイナリーを表彰・発信していく取り組みです。当アワードでは、ワインの個別銘柄を審査対象とするのではなく、消費者が分かりやすく入手しやすくなるよう、ワイナリーそのものを審査対象としています。

# DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne Gris de Pinot Gris

## 醸造責任者松田が語る「至高のオレンジワイン」 24ヶ月の刻が醸した凝縮と調和

収穫期、畑に実っていたのは、紫を通り越して黒色にまで色づき、実がしばみ始めるほどに糖分とエキスが凝縮したブドウ。この稀有な素材のポテンシャルを最大限に引き出すため、私は迷わず「醸し仕込み（スキンコンタクト）」を選択しました。

理想の味わいを実現するため、例年は白ワインに使用しない赤ワイン用の除梗機と選果台を導入。徹底した選果を行い、「綺麗なブドウ」のみを厳選して仕込みに入りました。果皮からくる複雑味と、ワインとしての気品を両立させるため、醸し期間は日々のテイस्टイングに基づき9日間に設定。搾汁された液体は、フェノール分や酸が驚くほど濃く、粘性を感じるほどの厚みを備えていました。

この力強い骨格には、相応の「時間」が必要でした。マロラクティック発酵によって鋭い酸を和ら



げ、樽の中での対話を続けること24ヶ月。通常の白ワインの2倍以上という異例の長期熟成を経て、ようやく納得のいく調和へと辿り着きました。完成したワインは、オレンジワインらしい個性をしっかりと主張しながらも、決して行き過ぎない気品を纏っています。紅茶を思わせる高貴な香りと、計算された心地よいタンニン。圧倒的な濃密さと複雑さが、合わせる料理の想像を掻き立てます。

飲用温度においては、低温では、液体が持つリッチな厚みが際立ち、喉越しを愉しめます。温度が上がるにつれ、隠れていたタンニンや複雑な層が次々と顔を出し、ドラマティックに表情を変えていきます。前菜から重厚なメインディッシュまで、この一本でコースを通し切ることができる。まさに「万能」と呼ぶにふさわしい、自信作をぜひご堪能ください。



Pasta di stagione

## 季節の Pasta

季節ごとに旬の食材を使って、  
ワインと合うパスタを紹介していただきます。

### 水餃子 ～豚角煮とニラの餡を包んで～ ニラだれをまとわせて

夕暮れの空に夏の気配が漂い、窓から流れ込む風がふっと心地よく感じられる季節になりました。重たい料理はちょっと、でも冷たいだけでは物足りない——そんな夏の宵にぴったりの一皿をご紹介します。

今回は「水餃子のパスタ」。小麦を練って茹でる、という意味では、餃子もまたパスタの仲間です。市販の豚の角煮をほぐし、ひき肉とニラを合わせて餡に仕立て、もちっとした皮で包みます。仕上げにごま油の香るニラだれをひとさじ。とろりと甘辛い角煮の旨みと、青々としたニラの香気が折り重なる、シンプルなのに奥行きのある一皿です。

合わせるワインは「2023 オー・ヴィーニュ グリ・ド・ピノ・グリ」。自社農園のピノ・グリを24ヶ月樽熟成させた、琥珀色のキュヴェです。林檎やはちみつを思わせる甘やかな香りにスパイスがふっと差し込み、粘性のある酸と厚



みのある質感は、どこか紹興酒を思わせる熟成感をたたえています。角煮の甘辛さやニラの香りと見事に響き合う一杯です。

山形のワインと中華の一皿が出会う夏の宵。冷房を少しゆるめて、ぜひお試しください。

2023 オー・ヴィーニュ グリ・ド・ピノ・グリ  
小売価格 6,600円(税込)  
DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne  
山形県東置賜郡高島町 自社農園産 ピノ・グリ100%  
/ 樽熟成24ヶ月 / Alc.13% / 飲み頃 13~18℃



profile

パスタクリエイター  
umetsu shingo  
梅津 信吾さん

南陽市出身、大手レシピ会社で企業やメディアのレシピを手がける傍ら、パスタクリエイターとして活動中。国内最大級の料理コンペティション RED U-35 2021にてシルバーエッグ獲得。



パスタ「水餃子～豚角煮とニラの餡を包んで～」は、手に入りやすい材料と簡単な作り方で構成されています。レシピ動画としてnoteにて公開しているので、QRコードをスマホのカメラで読み取っていただければ幸いです。

○20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。○妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児の発育に悪影響を与える恐れがあります。○お酒は適量を。○飲酒運転は法律で禁止されています